



FAIRE FACE À L'ABONDANCE ALIMENTAIRE AU SAHARA: L'EXEMPLE DE LA CONSOMMATION DU MULET JAUNE

Sébastien Boulay

► To cite this version:

Sébastien Boulay. FAIRE FACE À L'ABONDANCE ALIMENTAIRE AU SAHARA: L'EXEMPLE DE LA CONSOMMATION DU MULET JAUNE. Awal (Cahiers d'études berbères), 2013. hal-01327610

HAL Id: hal-01327610

<https://hal.science/hal-01327610>

Submitted on 6 Jun 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

FAIRE FACE À L'ABONDANCE ALIMENTAIRE AU SAHARA

L'EXEMPLE DE LA CONSOMMATION DU MULET JAUNE

SUR LE LITTORAL MAURITANIEN

Sébastien Boulay¹

Les sociétés du Sahara sont encore souvent présentées comme des « sociétés de pénurie », dont les capacités à répondre aux difficiles périodes de soudure et de famine, tirant parti des moindres ressources offertes par la nature, ont d'ailleurs été rigoureusement décrites et analysées (Bernus, 1967, 1980 ; Gast, 1968, 1993, 2000). Mais ces représentations ont tendance à occulter les mécanismes par lesquels ces sociétés sont également amenées à faire face à des situations, problématiques elles aussi, d'abondance² alimentaire. Certaines ressources naturelles sahariennes présentent en effet des qualités et une constance qui ont pu donner lieu à des pratiques de consommation et de partage tout à fait singulières, que ce texte tentera d'explorer à travers l'exemple de la pêche du mullet jaune (*ezowl*³) sur la frange atlantique du Sahara.

Dans la société maure (*biḍān*), ces situations ont donné naissance à une pratique institutionnalisée de consommation originale, appelée *geyṇa*, terme qui renvoie à la fois à l'idée de cueillette collective, de consommation et de redistribution d'une ressource naturelle abondante⁴. La *geyṇa* du mullet jaune, qui intervient chaque année sur la côte atlantique mauritanienne au début de l'hiver (octobre-décembre), ou la *geyṇa* des dattes, qui a lieu en juillet, au moment de la maturation des fruits du palmier dattier dans les régions de l'Adrar et du Tagant, se traduisent notamment par l'afflux, en nombre, vers les sites de récolte de familles de pasteurs nomades mais aussi aujourd'hui

1. Anthropologue, université Paris Descartes, Centre population et développement (UMR 196 IRD-INED-UPD).

2. Marshall Sahlins proposa, à la fin des années 1960, un salutaire renversement de perspective à propos des économies des sociétés de chasseurs-cueilleurs, longtemps qualifiées d'économies « de pénurie », qu'il proposa de considérer au contraire, en s'appuyant sur une riche ethnographie, comme des sociétés « d'abondance » (Sahlins, 1984).

3. Note sur la transcription du *ḥassāniyya* : *ḥ*, h aspiré ; *h*, vélaire sonore, jota espagnole ; *ḥ*, th anglais de « the » ; *ḍ*, dentale sonore palatalisée ; *ṣ*, ch français ; *ṣ*, s emphatique ; *ḍ*, d emphatique ; *ṭ*, t emphatique ; *ẓ*, z emphatique ; *ḍ*, ḍ emphatique ; *ʕ*, spirante sonore émise par le larynx comprimé ; *g*, r grasseyé ; les voyelles longues sont indiquées par un accent circonflexe : â, û, î.

4. Je tiens à remercier Catherine Taine-Cheikh pour ses précieux conseils et pour la discussion enrichissante que nous avons eue dans la finalisation de nos textes.

de citoyens qui viennent profiter de ces ressources. Ces diètes collectives constituent des temps d'apogée dans la vie sociale et régionale mais aussi des mécanismes de régulation des régimes alimentaires.

Cette contribution portera sur cette pratique spécifique de l'Ouest saharien, sur laquelle peu de choses ont finalement été écrites et qui mérite, nous semble-t-il, une attention particulière. En nous appuyant sur des enquêtes ethnographiques menées entre 2006 et 2008⁵ sur les activités productives des pêcheurs *imrâgen* du littoral mauritanien, nous présenterons tout d'abord la relation singulière qui unit ces pêcheurs à cette espèce, puis nous découvrirons cette pratique dans ses différentes manifestations, pour interroger ensuite sa dislocation récente dans le contexte du passage à une pêche intensive. Enfin, nous examinerons le sens de son « renouveau » et des produits *imrâgen* aujourd'hui.

LES IMRAGEN ET LE MULET JAUNE

Les Imrâgen vivant sur le littoral mauritanien, entre les villes de Nouadhibou et de Nouakchott, sont aujourd'hui des locuteurs du *ḥassâniyya*, dialecte arabe parlé dans toute la société maure, présente en Mauritanie mais également au Mali et au Sahara Occidental. Cependant, la lecture des principaux auteurs qui se sont intéressés à ce groupe⁶ ainsi que des enquêtes récentes (Boulay, 2007 ; 2008b) ont révélé une proportion très importante de termes berbères⁷, aussi bien dans leurs techniques (de pêche, de transformation, de navigation, d'habitation, etc.), que dans leurs taxonomies animales (les noms de poissons sont encore aujourd'hui très largement dus au berbère *zénaga*) et végétales, que dans leurs objets de vie quotidienne. De même, les toponymes de l'espace *imrâgen* actuel relèvent très largement du berbère. Cette importance du berbère dans leur lexique, même si de plus en plus supplanté par l'arabe, ainsi que leur culture matérielle singulière font très probablement de cette petite population les héritiers des pêcheurs berbérophones dépeints par le voyageur portugais Valentim Fernandes au début du XVI^e siècle :

5. Enquêtes menées dans le cadre du programme de recherche Biodiversité et valorisation des productions localisées en Afrique de l'Ouest (BIODIVALLOC) (ANR, 2006-2009), piloté par l'UMR 208 PALOC Institut de recherche pour le développement, puis dans le cadre du programme de coopération scientifique PACOBA (2007-2010) entre le Ministère des Affaires étrangères français, le Parc national du Banc d'Arguin (PNBA) et l'institut mauritanien de recherche océanographique et des pêches (IMROP).

6. Revol, 1937 ; Lotte, 1937 ; Raphaëlle Anthonioz, 1967 et 1968 ; François-Xavier Pelletier, 1975 ; Jacques Maigret et Ahmed Ould Abdallahi, 1976 ; Elisabeth Trotignon, 1981 ; Abdel Wedoud Ould Cheikh, 2002 et 2003.

7. Sur le berbère *zénaga* de Mauritanie, voir les travaux de Catherine Taine-Cheikh et notamment ses dictionnaires (2008 et 2010a).

« Ils [les habitants du littoral] sont appelés par les Maures Azenègues shirmeyros, à cause du poisson qu'ils prennent et dont ils vivent, et nommés Schirmeyros par opposition avec les autres Azenègues qui habitent l'intérieur [des terres] où ils sont chasseurs ou marchands [...]. Ces Azenègues Schirmeyros constituent une race distincte, de très basse condition et méprisée de tous les Maures [...]. Schirme signifie « poisson ».

Ces Azenègues shirmeyros ou « pêcheurs », sont si pauvres et si misérables qu'ils n'ont ni pain, ni huile, ni bois à brûler, ni sel, ni oignons, ni rien d'autre de ce que l'homme [emploie] pour son usage. Pour préparer leur nourriture, ils ramassent du varech, y mettent le feu, placent le poisson qu'ils prennent à la partie inférieure de ce feu, le rôtiennent de la sorte et le mangent sans [ajouter] aucun autre [ingrédient]. C'est de la même manière qu'ils mangent les tortues. Quant à la viande, ils n'en mangent pas, sauf s'il arrive que, sur la terre ferme, les autres Maures aient perdu quelque chameau dont [les Azenègues] peuvent se procurer un quartier qu'ils mangent rôti dans le varech comme ils font pour le poisson » (Cénival, Monod, 1938 : 55.)

Les Imrâgen⁸ représentent aujourd'hui moins de deux milliers d'individus, contre environ cinq-cents à la fin des années 1960 (Anthonioz, 1968 : 758). Au sein de l'univers socio-culturel maure, leur singularité⁹ repose sur la pratique de la pêche et dépasse par conséquent les appartenances sociales classiques en vigueur dans la société maure : on trouve chez les Imrâgen des individus relevant de différents groupes statutaires¹⁰ et de différents ensembles tribaux (principalement Ahl Bu Ḥubbeyni, Awlâd °Abd El-Wâḥad, Ahl Barikallah, Awlâd Bu Sba° et Gor°). Dans cette société, on ne naît pas « Amrîg », on le devient par nécessité et par la pratique¹¹ de la pêche, selon une technique particulière : la pêche à pied au filet d'épaule (Boulay, 2008b : 14). D'où

8. À propos de l'étymologie du mot *amrîg* existe une hypothèse intéressante selon laquelle il serait formé sur la racine berbère *MRG*, qui serait elle-même la métathèse de la racine *GMR*, qui renvoie à l'idée de « chasse » (que l'on retrouve dans la *gaymâre* des chasseurs *nmâdi* de l'Est mauritanien) mais aussi de « récolte » (de produits naturels). Catherine Taine-Cheikh considère (communication personnelle) pour sa part que cette proposition n'est pas recevable puisque l'argument de la métathèse ne repose sur rien de solide, et préfère s'en tenir à la proposition de Francis Nicolas (1953) qui rapproche le terme *amrîg* du nom donné, encore aujourd'hui, par les Imrâgen, à certains nuages venant de l'ouest et caractéristiques de la période de l'hivernage, elle-même annonciatrice du début de la migration des bancs de mulets jaunes vers le sud (Taine-Cheikh, 2010b).

9. Singularité qui ne doit pas occulter la marginalité sociale de ce groupe, qu'évoque déjà le témoignage de Valentim Fernandes (Cénival, Monod, 1938).

10. Descendants d'esclaves (*hrâṭîn*), « forgerons », « tributaires » et même des individus revendiquant un rang assez élevé comme les ressortissants de la tribu des Gor°, qui revendiquent une tradition de pêche importante sur la côte située entre le Cap Blanc et le Cap Tavarit.

11. De même qu'on devient chasseur *nmâdi*, par nécessité et par l'adoption d'un mode de subsistance basé sur la chasse aux gazelles avec des chiens. Voir l'intéressante réflexion comparative de Corinne Fortier sur ces deux groupes et sur leurs statuts similaires dans la société maure (Fortier, 2004).

la forte propension de ce groupe à l'inclusion d'individus extérieurs, qui s'intègrent par l'assimilation des techniques et des savoirs *imrâgen*¹².

Jusqu'aux années 1970, le mulot jaune (*Mugil cephalus* Linné), appelé *ezowl*¹³, est la principale espèce pêchée par les Imrâgen. La période de pêche la plus importante (octobre à décembre), en termes de capture et d'activité de transformation, est celle de la migration du mulot du Banc d'Arguin vers le delta du fleuve Sénégal, plus au sud, où a lieu la ponte. Le mulot jaune est pêché depuis le rivage, par un système d'encerclement collectif des bancs de poisson, regroupant les hommes d'un même campement, sur une base égalitaire, chacun étant muni d'un filet d'épaule. Cette technique, qui a été bien décrite (Pelletier, 1975 ; Maigret, Abdallahi, 1976), se pratique à pied ou à la nage. Les produits issus de cette pêche sont la synthèse des relations complexes existant entre cette espèce, ce groupe social et le Banc d'Arguin, zone de nutrition et de reproduction du mulot¹⁴ (Bernardon, Mohamed Vall, 2005).

L'une des spécificités des techniques de pêche au mulot réside dans le geste zootechnique consistant, une fois le poisson maillé et au terme de la séquence de pêche, à « saigner » l'animal. Pour ce faire, les pêcheurs brisent la colonne vertébrale du mulot en basculant énergiquement sa tête vers l'arrière. Cette technique, pratiquée dans la mer, vise non seulement à « tuer » (*qtîl*) l'animal avant de procéder à son démaillage, mais elle consiste aussi et surtout à vider l'animal de son sang afin d'obtenir une chair séchée (*tištâr*) plus blanche et un produit de meilleure qualité¹⁵. Cette qualité de chair est considérée comme la seule qui soit bonne pour la santé des individus qui viennent la consommer chez les Imrâgen, dans le cadre d'une démarche thérapeutique.

La saignée semble en outre avoir pour objectif de parer à toute discussion sur la licéité de cette chair. D'un côté, l'islam n'exige pas de saigner les animaux aquatiques pour les consommer : même s'ils ne sont pas abattus rituellement, ils sont considérés comme purs¹⁶ ; normalement il suffit de sortir le poisson de l'eau pour le tuer et il n'est

12. Sur la côte mauritanienne, on utilise le verbe *i-stamrag*, forme verbale *ḥassâniyya* (sur laquelle on pourra consulter : Taine-Cheikh, 2003 : 107) réalisée à partir du nom d'origine berbère zénaga *amrîg*, pour signifier l'adoption, même occasionnelle, du mode de subsistance *imrâgen* par un individu (Boulay, 2008b : 16-17).

13. Les Imrâgen lui attribuent un autre nom lorsqu'il est en phase de migration du delta du fleuve Sénégal vers le Banc d'Arguin, au début de la saison chaude : *ibiriû*.

14. L'espace *imrâgen* ne se limite cependant pas au Banc d'Arguin. Si une partie des pêcheurs est active à l'intérieur du Banc d'Arguin, une autre partie intervient au sud du Cap Timiris, jusqu'à la latitude de Nouakchott. La présence de campements *imrâgen* est également attestée au nord du Cap Blanc (actuel Sahara Occidental).

15. Le mulot est, parmi toutes les espèces pêchées par les Imrâgen, la seule qui fasse l'objet de ce geste, sans doute parce qu'elle est la seule présentant pareille quantité de sang.

16. Pour Hocine Benkheira, « le statut à part du poisson dans le droit musulman "vient de ce qu'il est dans une relation maximale d'altérité avec l'homme". Il tient d'abord à la pureté de son milieu de vie, radicalement différent de celui des mammifères terrestres, ensuite à sa morphologie et à sa physiologie, très différentes de celles de l'homme, et enfin au fait que la plupart des poissons sont dénués de sang » (1998 : 69).

pas nécessaire de le saigner puisqu'il est virtuellement dépourvu de sang. De l'autre, le sang est considéré comme une substance illicite qui rend inconsommable la chair des animaux non égorgés. Le geste des pêcheurs n'étant pas précédé d'une invocation divine, il ne peut être assimilé à un égorgement rituel¹⁷, mais plutôt à un acte technico-symbolique consistant, en vidant le mullet de son sang dans la mer, à en faire une chair à la licéité indiscutable et donc un poisson consommable.

Une fois sorties de l'eau et démaillées, les captures sont ensuite transportées jusqu'à des huttes de paille appelées *tikâten* (sg. *tikât*), qui tiennent lieu à la fois d'habitation et d'abri de transformation des produits de la pêche. Le saurage du mullet reste une activité féminine domestique : chaque mère de famille travaille dans sa *tikât*, aidée de ses filles, de ses parentes. Si une partie des captures est consommée en frais, l'essentiel des poissons est traité par les femmes en vue de leur conservation. Les mullets, essangés, sont ouverts par la partie dorsale, spécificité de la technique des femmes *imrâgen*. Ils sont ensuite éviscérés, tranchés selon une certaine technique (Boulay, 2007 : 57-64) et mis à sécher à l'air libre pendant plusieurs jours, sans sel. Les têtes sont mises à bouillir dans de l'eau de mer afin d'en prélever la graisse, à partir de laquelle est confectionnée l'huile (*dhen*). Une fois la chair bien sèche, le poisson peut être conservé tel quel pendant plusieurs semaines (*tištâr*), ou bien réduit en poudre (*hlîc*) et conservé dans des outres pendant au moins une année. C'est au moment du tranchage que les « œufs » sont prélevés, saumurés, puis mis à sécher, afin de réaliser la poutargue, produit d'exportation à forte valeur ajoutée. Symboliquement, ces opérations techniques féminines sont destinées à rendre ces chairs « bonnes à penser » par les pasteurs, normalement peu enclins à consommer des produits issus de l'océan.

Si la capture et le traitement du mullet n'impliquent que le petit groupe *imrâgen*, sa consommation mobilise l'ensemble de la société et donne lieu à des pratiques tout à fait singulières.

UN « FAIT SOCIAL TOTAL » SAHARIEN ?

Les produits *imrâgen*, réalisés à partir du mullet jaune, font l'objet de savoirs, de techniques, de rituels de consommation et de pratiques de redistribution qui participent de leur « enchâssement » (Polanyi, 1983) dans le social et qui sont autant de facettes de ce système alimentaire qu'est la *geytna*.

17. Le caractère exceptionnel du geste est souligné par le terme servant à le nommer, *tgenviye*, qui est d'un emploi tout à fait spécifique aux Imrâgen et qui est dénué de connotation religieuse.

Une institution de consommation originale

La pêche au mullet jaune est indissociable de la *geytna*, événement annuel qui voit de nombreuses familles nomades venir séjourner dans les campements/villages *imrâgen* pour consommer le mullet et ses produits : poisson frais, poisson séché et huile. Le terme *ḥassâniyya* « *geytna*¹⁸ » évoque l'idée d'un « séjour de récolte » qui rassemble l'ensemble des composantes de la société. On parle aussi de *ḥawwâta* « pêche » pour le mullet. Tout participant à ce temps fort de l'année est qualifié de *mgeytan* « récoltant » ou de *mḥawwet* « pêchant », même si, dans les faits, il ne participe pas aux opérations d'acquisition de la ressource mais vient seulement prendre part à sa consommation.

Comme la *geytna* des dattes, qui se déroule chaque été en Adrar et au Tagant, ou la cure de lait qui a lieu après la période de l'hivernage, la *geytna* du mullet consiste à venir consommer une ressource naturelle abondante, à une certaine période de l'année, dans une démarche diététique et, précisément dans le cas du mullet jaune, thérapeutique. Certes, l'idée de diète annuelle est également présente dans la *geytna* des dattes, mais elle ne prend pas une dimension thérapeutique aussi marquée que chez les consommateurs de mullet.

Ces pratiques de consommation très codifiées, voire ritualisées, s'inscrivent par ailleurs dans le cadre de pratiques d'hospitalité ancrées dans cette société de culture nomade. L'accueil des familles de « curistes » par les Imrâgen est perçu et présenté comme un acte d'hospitalité habituel, à la différence près que l'aliment servi à l'hôte n'est pas une tête de bétail égorgée mais du poisson frais « saigné » et servi rôti ou bouilli. Les visiteurs s'invitent généralement chez les familles avec lesquelles ils entretiennent des liens de sujétion (familles serviles, descendants d'esclaves, tributaires). Mais il arrive également que des « curistes » étrangers viennent chez les Imrâgen, hors du cadre des relations sociales hiérarchiques classiques. Les hôtes connus arrivent généralement avec des cadeaux (thé, farine, tissu...) pour la famille qu'ils visitent, et qui les nourrira pendant toute la durée de leur séjour, et repartent avec du poisson séché et de l'huile.

La *geytna* du mullet jaune a ainsi constitué, jusqu'aux années 1990 à partir desquelles son importance s'est largement amenuisée, un temps d'apogée dans la vie sociale du littoral mauritanien, une période de réjouissances, un événement festif qui

18. De la racine arabe classique *QTN*, qui exprime l'idée de « séjourner » (communication personnelle de Catherine Taine-Cheikh).

tranchait avec la période d'hypogée (Mauss, 1997a) que constituait la saison chaude, au cours de laquelle les ressources alimentaires et les réserves d'eau étaient rares. Ce cycle saisonnier procurait également aux pêcheurs et aux pasteurs un équilibre alimentaire basé sur cette complémentarité entre les produits de la pêche et les produits de l'élevage¹⁹ (lait, beurre et viande). Si les pêcheurs accueillaient les pasteurs lors de la campagne de pêche au mullet, les seconds recevaient la visite des familles *imrâgen* lors de l'approche de la saison de l'hivernage, caractérisée par une relance de l'activité pastorale et par une abondance de produits laitiers.

Le mullet jaune a fait longtemps figure d'exception (Boulay, 2010) du fait de son abondance, certes saisonnière, mais dont la régularité est attestée par de nombreux observateurs jusqu'aux années 1970. Cette abondance cyclique, ne pouvait apparaître aux pasteurs que comme quelque chose d'« extra-ordinaire », dont il aurait été difficile de se passer, notamment durant les années de disette. La ressource halieutique montrait à l'époque une constance dont était, par nature, dépourvue la ressource pastorale, aussi aléatoire que la pluviométrie du pays, comme en témoigne le Lieutenant Revol (1937 : 219-221). Et si les familles d'éleveurs ne pouvaient se déplacer auprès des campements *imrâgen*, le poisson séché était diffusé dans tout l'arrière-pays, jusqu'en Adrar dit-on et jusqu'à Saint-Louis du Sénégal.

Cuisine, diététique et consommation du mullet jaune

La durée de séjour des « curistes » était autrefois de vingt jours ou, si le « malade » ne se rétablissait pas lors de cette première période, de quarante jours. On prête au mullet jaune et à ses produits de nombreuses vertus diététiques et thérapeutiques. L'huile ainsi que la poutargue, consommées en laxatif, faciliteraient le transit intestinal. L'huile est également conseillée par les Imrâgen pour soigner la toux grasse. Consommée en association avec du poisson séché, l'huile serait un remède contre la tension artérielle. La chair de mullet est enfin très indiquée pour soigner le diabète²⁰.

19. Voir notre réflexion sur le régime alimentaire des pasteurs nomades maures, Sébastien Boulay, 2008a.

20. Les produits du mullet ne sont pas seulement utilisés dans le cadre de pratiques thérapeutiques. L'huile notamment est l'objet de nombreux usages, qui ne sont qu'en partie connus. Selon François-Xavier Pelletier (1986 : 80), l'huile de mullet jaune était par exemple utilisée par les femmes pour graisser leurs cheveux, qui étaient ensuite saupoudrés de charbon de bois pilé puis tressés en nattes. L'huile était également présente dans les rituels et gestes effectués autour du nouveau-né : après la naissance, le nouveau-né était autrefois lavé à l'eau tiède et oint d'huile de poisson pour le réchauffer (*Id.*, *Ibid.* : 65). Dans le cadre de la fabrication des objets de vie domestique, l'huile de mullet pouvait par exemple être utilisée pour imperméabiliser l'intérieur des outres neuves.

Le régime réservé aux « curistes » est organisé comme suit. Les femmes qui les accueillent leur offrent du poisson bouilli en milieu de matinée. Le poisson séché, accompagné d'huile (*dhen*), est pour sa part consommé à toute heure de la journée, souvent en collation avant le thé. Les curistes boivent un demi-verre à thé d'huile de mullet en fin d'après-midi, avant d'aller marcher à l'extérieur du campement pour se « purger ». Ils rentrent avant le coucher du soleil, et consomment, le soir venu, du mullet rôti.

Le mullet est préparé selon différentes techniques culinaires et consommé sous différentes formes. Il est à noter que ces différentes pratiques culinaires rappellent celles réservées à la viande de ruminants dans les campements d'éleveurs nomades et permettent de penser qu'elles sont largement empruntées au système technique des pasteurs. En saison de pêche, les Imrâgen peuvent consommer le mullet frais (bouilli, méchoui, braisé, cuit à l'étouffée), séché ou encore séché et pilé. Hors de la saison de pêche, ils ne peuvent plus consommer le mullet que séché. Ces techniques se sont relativement bien maintenues jusqu'à présent, malgré la raréfaction de l'espèce, grâce au rôle joué par certaines femmes dans la transmission de leurs savoirs.

Le mullet frais

Le mullet bouilli (*hûte mlowlba*) et le mullet rôti (*hûte mešwiyye*) sont les plats les plus prisés des Imrâgen. Ce sont également les mets qu'ils réservent aux hôtes de marque qu'ils reçoivent. Lorsqu'il est bouilli, le mullet est étêté, éviscéré et découpé en tronçons, qui sont ensuite plongés dans une marmite remplie d'eau de mer en ébullition. Les morceaux sont retirés de l'eau de cuisson une vingtaine de minutes plus tard. Ils sont généralement consommés en milieu de journée, présentés sur un plat de riz.

Le rôtiage peut se faire soit dans une marmite (*šeyt el-marjen*), soit dans le sable (*šeyt et-trâb*), sur un lit de braise. L'avantage de la première option est que la graisse du poisson peut être récupérée dans le fond du récipient et servie sous forme de sauce d'accompagnement. Le mullet est ensuite présenté, entier, sur un plat, nageant dans sa graisse. Les personnes qui partagent ce mets détachent la chair délicatement avant de l'imbiber de sauce et de la mettre en bouche.

Le poisson destiné à être rôti dans le sable est éviscéré et étêté. S'il est œuvé (poutargue), on protège l'« œuf » avec un bout de chiffon introduit à l'intérieur du poisson. Un foyer est allumé dans une sorte de cuvette aménagée dans le sable. Une fois

les braises obtenues, celles-ci sont écartées pour déposer le poisson dans la cavité brûlante, puis le mullet est recouvert de sable et de braises, pour une cuisson d'une heure de temps environ. Le mullet *mešwî* est généralement consommé le soir, avec ou sans accompagnement (couscous ou pâtes alimentaires). Il est particulièrement prisé pour sa saveur singulière et pour le fait qu'il conserve ses graisses durant la cuisson.

El-meblûz est également un plat de choix : il s'agit d'un mullet œuvé (*mubeyye*), cuit entier dans la marmite (rôti), le soir. Une fois la cuisson terminée, on le laisse refroidir dans une calebasse jusqu'au lendemain. Au cours de la matinée du lendemain, la peau du mullet et ses ossements sont retirés, puis la chair et les gonades sont broyées ensemble, à la main, avant d'être consommées²¹ par les convives.

Un autre mode de préparation est également très prisé : *el-ḥût le-mvešḥî* :

« Quand je suis arrivé à Iwîk fin 1979, les Imrâgen ne mangeaient que du mullet, surtout *mvešḥî* : il s'agissait de poisson tranché, mis à sécher pendant deux jours, puis mis à cuire dans une marmite dans une petite quantité d'eau (équivalent d'un grand verre)²² ».

El-ḥût le-mjammar désigne quant à lui du poisson qui entame un processus de séchage et qui va être légèrement « braisé ».

Le poisson séché

Le poisson entier séché peut être désigné par l'expression *ḥût el-yâbes* (poisson séché), ou bien *ḥût el-mešrûh*, (poisson tranché), ou encore *tištâr*. Cette dernière appellation, également employée par les éleveurs pour désigner la viande boucanée, est surtout utilisée, comme le relève François-Xavier Pelletier (1986 : 224), par les Imrâgen de Teyshot et de Rgeyba, qui semblent avoir gardé une culture pastorale plus marquée. Il peut être servi tel quel au visiteur, ou bien réhydraté et présenté sur un plat de riz. Lorsqu'il est servi en collation et en signe de bienvenue, le poisson séché entier est disposé sur un plat et sa chair est détachée à l'aide d'un couteau, ou directement avec les doigts, devant le(s) visiteur(s), en signe d'hospitalité. Ce geste consistant à détacher des lambeaux de peau est appelé *tšowšîf* (verbe *i-šowšef*).

Lorsqu'il est pêché en saison chaude et humide, le poisson a tendance à pourrir lors de la phase de séchage. Il est alors consommé en *gedj* : le poisson qui a commencé

21. Information recueillie à Mamghar, le 11 juin 2007.

22. Entretien avec le premier agent de la base d'Iwîk (1979). Iwîk, 14 février 2008.

à pourrir en séchant est cuit et sera servi sur un plat de riz. C'est le cas notamment dans les villages du nord comme Iwîk où l'essentiel des stocks de mullet jaune est pêché l'été.

Le-hlîc, le séché-pilé, est fabriqué à partir de résidus de chair se trouvant notamment autour de la colonne vertébrale du mullet. Il était surtout consommé durant le reste de l'année, hors de la période d'abondance du poisson. Les Imrâgen le consommaient, mais moins que les familles de pasteurs de l'intérieur du pays qui l'appréciaient, généralement en collation (*tajîn*) juste avant le thé. Pour ces familles, le *hlîc* a l'énorme avantage de pouvoir se conserver pendant plusieurs mois sans s'altérer. Mais aujourd'hui, *le-hlîc* est beaucoup plus souvent consommé par les Imrâgen, y compris durant la campagne de pêche au mullet, du fait de la raréfaction du poisson frais. *Le-hlîc* est généralement consommé avec de l'huile. La poudre de poisson séché est présentée dans un plat et l'huile dans un petit récipient à part. Il s'agit de tremper le poisson pilé dans l'huile avant de le porter à la bouche.

Dans le passé, le poisson séché et pilé *hlîc*²³ pouvait être mélangé à de la poutargue séchée (non salée) et pilée. Ce mélange était conservé dans de vieilles outres et diffusé auprès de familles de toute la région. Aujourd'hui, ce produit ne se voit plus, du fait de la forte marchandisation de la poutargue qui s'est produite du temps de la Société industrielle de la Grande Pêche (SIGP), mais surtout à partir du début des années 1990.

La poutargue ou « œufs salés » (el-beyċ el-mumellah)

Les Imrâgen consomment très peu la poutargue. D'ailleurs, avant l'arrivée de la SIGP²⁴ sur le littoral mauritanien, la poutargue n'avait aucune valeur à leurs yeux. Ils la mangent en accompagnement de poisson séché et d'un peu d'huile. Ils affirment que la poutargue, de par son apport en matières grasses, a des vertus thérapeutiques similaires à celles de l'huile.

L'huile de mullet jaune (dhen ezowl)

L'huile est le plus souvent consommée en accompagnement du poisson séché. Les Imrâgen la consomment mais pas dans les mêmes quantités que les « curistes » où les

23. Le nom *hlîc*, formé à partir du verbe *hala'a*, qui exprime l'idée d'enlever, de dépouiller, de retirer, est également employé en *ħassâniyya* pour la viande séchée.

24. La SIGP fondée en 1919 à Port-Etienne (actuelle Nouadhibou). Cette société française a encouragé, dès les années 1930, les Imrâgen à produire des œufs de mullets salés-séchés, appelés poutargue, qui disposait alors d'un débouché commercial important dans toute la Méditerranée.

familles de pasteurs nomades. Certains Imrâgen nous ont confié ne pas être très amateurs de ce produit, contrairement au beurre rance (*dhen el-ḥayye*, huile de bétail) qu'ils affectionnent.

L'huile est également utilisée comme matière grasse pour la cuisson des aliments. Mais étant devenue rare, les Timragâten préfèrent aujourd'hui cuisiner avec de l'huile végétale. Les goûts ont également eu tendance à se calquer sur ceux de la ville.

Partage des produits et rapports sociaux

Jusqu'à une période récente, la chair de mulot jaune était l'objet d'une redistribution importante sur le littoral et dans l'arrière-pays. Celle-ci pouvait prendre différentes formes, révélatrices de son inscription dans les rapports sociaux de solidarité et de hiérarchie qui prévalaient alors dans cette société.

Une fois le poisson démaillé sur le rivage, toute personne du campement était en droit de venir demander quelques poissons pour son repas. Cette part « de la marmite » était appelée *iniḥ* (terme d'origine wolof) ou *te^cdêl* (son équivalent *ḥassâniyya*) et était destinée uniquement au besoin alimentaire quotidien. De même, toute personne, y compris étrangère au village, pouvait demander du poisson à l'un des pêcheurs, et ce dernier ne pouvait en aucun cas se dérober à cette demande. Ce don, qui existe encore aujourd'hui, est appelé *mbôle*. Ces dons de solidarité étaient effectués hors de toute considération pour le statut du donataire.

Une part non négligeable des produits de cette « cueillette » maritime était jadis destinée aux familles nobles dont dépendaient les familles de pêcheurs, dans le cadre de rapports sociaux de domination clairement établis. La production des pêcheurs de statut servile était à la disposition des familles auxquelles ils étaient assujettis, avec a priori des niveaux de prélèvement différents selon que l'on ait à faire à des protecteurs de statut « guerrier » (^cArab) ou « religieux » (Zwâya). Les pêcheurs de condition libre (esclaves affranchis, tributaires, forgerons) étaient pour leur part soumis au paiement de redevances à leurs « protecteurs²⁵ ». Ces redevances prélevées sur la production des Imrâgen (Cheikh, 2002 : 13) étaient versées sous la forme de poisson séché, conservé dans des outres, et destiné à la consommation personnelle des familles ou bien commercialisé, au Sénégal notamment.

25. « Le serviteur recueille pour son maître et le tributaire pour lui-même : ce que ce dernier ramasse sert à sa subsistance, à lui procurer des ressources pour s'habiller, payer son tribut et, s'il le peut, acheter quelques animaux femelles. Certains marabouts pauvres font également la cueillette eux-mêmes, mais la plupart des marabouts et des guerriers considèrent ce métier comme incompatible avec leur rang social » (Hamidoun, 1952 : 62).

Rappelons que le terme *laḥme*, utilisé pour désigner la chair du poisson mais aussi la « viande » de bétail, était autrefois employé également pour nommer les groupes tributaires, qui vivaient sous la protection de familles guerrières. Le terme *laḥme* désigne également les fils de trame de la bande de tente en laine (*vlīj*), réalisés à partir de poils de chameau, fils qui sont entièrement dissimulés par les fils de chaîne réalisés à partir de laine de moutons noirs (Boulay, 2003 : 441). Ce terme, forgé sur la racine arabe *LHM*²⁶, renvoie symboliquement d'une part au rôle des groupes sociaux inférieurs et notamment des tributaires dans l'approvisionnement des familles de statut social élevé en produits alimentaires (lait, viande, poisson, dattes) ou artisanaux (laine, cuir...), d'autre part à leur position sociale marginale et « invisible ».

Malgré le fait que les familles maures qui venaient jadis faire la *geyṭna* auprès de leurs dépendants aient pour ainsi dire délaissé cette pratique, certaines transmatrices continuent aujourd'hui d'envoyer, de leur propre chef, des colis de poisson séché (généralement les parties dorsales²⁷ (Bonte, 2008 : 386), *ḡhar*, et pectorale, *gaṣṣ*, des poissons) à leurs anciens « protecteurs », ainsi qu'à toutes les personnes qui ne peuvent se déplacer jusqu'à la côte. Ces envois de poisson séché entretiennent les relations sociales, hiérarchiques ou égalitaires, entre les familles de pêcheurs et leurs proches qui se trouvent dans le désert ou en ville²⁸.

Enfin, les rituels d'hospitalité dans lesquels s'inscrivent les moments de partage des produits de la pêche, sous des apparences égalitaires, ne manquent pas de rappeler les positions sociales respectives des hôtes *imrâgen* et de leurs visiteurs de statut noble. Le fait de présenter un poisson « saigné » à l'hôte en lieu et place de l'ovicapridé rituellement immolé tourne en dérision le rituel d'hospitalité et ridiculise son auteur, signifiant le manque d'honneur prêté habituellement aux individus relevant des groupes sociaux inférieurs. Ces positions sont également rappelées par les accoutrements vestimentaires des visiteurs qui, contrairement à leurs hôtes, sont vêtus durant la *geyṭna* de vêtements neufs et de prix.

La *geyṭna* ou *ḥawwâta*, à travers les échanges de produits auxquels elle donne lieu, les techniques culinaires et thérapeutiques ainsi que les rituels d'hospitalité, met ainsi en branle, une fois par an, l'ensemble de la société et en révèle, plus distinctement

26. La racine arabe *LHM* véhicule également le sens de lien (Benkheira, 1999).

27. Dans cette société, le « dos » de la bête abattue est généralement la partie qui est envoyée aux individus de statut social élevé.

28. Durant la *geyṭna* des dattes, on retrouve le même phénomène consistant à envoyer des petites caisses de dattes aux parents restés en ville ou aux personnes auxquelles on désire marquer son amitié ou son respect, et avec qui on souhaite partager ce temps de la vie sociale locale.

que dans tout autre moment de la vie sociale, l'organisation et les valeurs. Elle nous semble constituer en tant que telle un exemple parfait de ce que Marcel Mauss problématisa sous l'expression de « phénomènes sociaux totaux » (1997b :147).

MUTATIONS D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE REGIONAL

Dislocation d'un système de production par le marché

À partir des années 1970, les pêcheurs *imrâgen* connaissent des changements de grande ampleur. La création du Parc national, en 1976, scinde l'espace *imrâgen* en deux entités, obligeant les familles vivant à l'intérieur de l'aire protégée à pratiquer une pêche « traditionnelle » et « écologique » et laissant celles vivant au sud du Parc passer à une pêche piroguière motorisée. Le développement de la demande urbaine en poisson ainsi que l'amélioration des moyens de transport dans les années 1980 et 1990 encouragent les Imrâgen à diversifier et à accentuer leur effort de pêche, à l'extérieur puis à l'intérieur du Parc.

Ces changements coïncident avec une mainmise croissante des mareyeurs locaux sur les débarquements de mulets dans les villages *imrâgen*, destinés aux sociétés qui exportent les ovaires de mulot congelés vers les marchés européens de consommation de poutargue. Hors Parc, à la fin des années 1990, les campements de pêche gérés par ces mêmes sociétés font une véritable razzia sur la ressource, abandonnant des tonnes de carcasses de mulets éventrés sur les côtes.

Ces changements bouleversent les relations qui unissaient les pêcheurs *imrâgen* à cette espèce. Les règles « traditionnelles » d'exploitation de la ressource sont de moins en moins respectées. Les mulets ne sont plus saignés par les pêcheurs puisque destinés à des sociétés d'export ou aux marchés urbains. Les transformatrices *imrâgen* sont privées de leur matière première et leur place dans l'économie des villages est marginalisée. La forte réduction des activités de saurage menace les savoirs techniques féminins de disparition. Les relations de solidarité entre familles se détériorent au profit de logiques individualistes d'enrichissement. Enfin, les revenus de la vente des captures profitent finalement peu aux pêcheurs, confrontés à des problèmes d'endettement, mais davantage aux armateurs et aux mareyeurs.

Bouleversement des habitudes alimentaires imrâgen

Jusqu'au milieu des années 1990, les témoignages que nous avons recueillis²⁹ insistent sur la place prépondérante voire, quasi exclusive — « nous ne mangions que du poisson » —, du poisson dans l'alimentation des Imrâgen, et secondairement des familles de pasteurs qui vivent à proximité du littoral, dans les périodes de soudure. Le régime alimentaire des Imrâgen est alors basé essentiellement sur ce qui provient de l'Océan, poisson mais aussi chair de tortue, animal chassé/pêché lorsque le poisson se fait rare.

Les Imrâgen consommaient avant tout ce que leurs techniques de pêche et leurs filets pouvaient mailler³⁰, à l'exclusion des poissons plats (raies et soles) et des requins. Or, si l'on compare la situation des années 1970 avec les principales espèces qui sont pêchées aujourd'hui, on note d'emblée un certain nombre d'éléments de changement radical. On remarque tout d'abord la disparition complète ou la raréfaction de certaines espèces autrefois emblématiques : notamment deux espèces de mulets (*ivre* et *tawnît*), la grande carangue (*aqassaw*³¹), la carpe blanche (*bazdôle*), des espèces qui étaient pêchées après l'hiver, et que le développement des pêcheries des raies (*njeyme* ou *aqerd*), des requins (*tês*) et de la courbine (*îten*), qui se pratiquent avec des engins à grand maillage, semble avoir fait disparaître ; ce qu'expriment les anciens par l'expression « ces espèces ont disparu avec leurs filets ». On note ensuite le maintien de certaines espèces mais dont les stocks diminuent d'année en année, et qui sont dans leur quasi-totalité destinées aux marchés urbains : le mullet jaune notamment. À noter également la prise d'importance dans la consommation quotidienne d'espèces considérées comme non nobles et qui n'étaient que peu consommées jadis : le tilapia, par exemple. On relève enfin la montée en puissance dans les stratégies de pêche actuelles d'espèces qui ne sont absolument pas consommées par les Imrâgen : raies (différentes espèces), requins (différentes espèces), machoïrons sont les plus connues et les plus importantes en termes de débarquements, sans oublier le poulpe dans les villages sud, mais qui reste peu pêché par les pirogues *imrâgen*.

29. Ainsi que quelques témoignages plus anciens (Revol, 1937 : 217 ; Anthonioz, 1967 : 719).

30. Les Imrâgen utilisaient jusqu'aux années 1960 deux types de filets : *Umm ijillen*, utilisé pour le mullet jaune, et *iderân*, employé pour des mulets plus petits comme *ivre* et *tawnît*, deux espèces qui ont disparu aujourd'hui des débarquements, mais aussi pour un poisson appelé *aqassaw*, également disparu, ou *bâzdôle* (Carpe blanche ou Ronfleur à museau pointu), qui se fait de plus en plus rare (Boulay, 2007 : 18-19).

31. *Aqassaw* correspondrait à l'espèce *Caranx hippos* Linné, selon l'hypothèse de l'enquêteur de l'IMROP ^cAbdallahi w. Boylîl, Arkeis, 4 mars 2008.

Si tous les témoignages concordent pour affirmer que le poisson est moins abondant qu'il ne l'était jadis (*gell-t el-ḥût*), le problème majeur est que l'on est passé d'une pêche qui était avant tout destinée à la consommation quotidienne des familles, avec commercialisation des excédents sous forme de salé-séché, à une pêche destinée exclusivement à la vente extérieure et anonyme, et ciblant des espèces commerciales. On a ainsi atteint le point inquiétant où, régulièrement, y compris au cours des périodes phares de production (migration du mullet jaune, campagne de la courbine), certaines familles ne parviennent pas à se procurer de poisson pour leur repas quotidien. Il arrive même que certaines aient recours à des boîtes de sardines pour agrémenter le plat de riz ou de pâtes alimentaires.

« Aujourd'hui, nous sommes arrivés à une situation où les gens n'ont même plus de poisson pour manger à certains repas. En 1980, les habitants d'Iwîk étaient très bien nourris, consommaient beaucoup de poisson et en donnaient aussi beaucoup. Lorsqu'on rendait visite à une famille, celle-ci offrait systématiquement un plat de *tištâr* avec de la poutargue et un peu d'huile. Des poissons comme *tawajît* et *ablag* n'étaient consommés que lorsqu'il n'y avait vraiment pas de mullet, mais en aucun cas tranchés ni séchés. À l'époque, cela aurait été considéré comme insultant de servir du sar séché à quelqu'un !

Actuellement, tout le poisson part avec les mareyeurs au point que certaines familles n'ont rien à manger [...] et les femmes en sont venues à trancher certaines espèces qu'elles n'auraient jamais tranchées dans les années 1980³² ».

On est là devant une situation absurde et surtout inimaginable pour les habitants de ces villages il y a encore quelques années, où des familles de pêcheurs se trouvent brutalement dépossédées, souvent par leurs propres frères ou fils, de ce qui constituait la base de leur nourriture quotidienne : le poisson. Car si les mareyeurs non Imrâgen jouent un rôle important dans ces changements, pêcheurs et mareyeurs *imrâgen* sont également impliqués dans cette course à l'argent.

Il y a par ailleurs des disparités importantes entre les saisons. Alors que jadis, rares étaient finalement les périodes sans poisson, du fait de la variété des espèces ciblées selon les périodes, aujourd'hui, du fait de la grande spécialisation dans certaines pêcheries, les périodes qui sont situées entre les grandes campagnes de pêche se signalent souvent par une absence quasi complète de débarquements, ce qui se ressent directement dans la qualité de l'alimentation des ménages.

32. Extrait d'interview conduite auprès du premier agent de la base PNBA d'Iwîk (1979). Iwîk, 14 février 2008.

Ce d'autant plus que la tortue (*degmîle*), qui était ciblée par les Imrâgen notamment dans les périodes de soudure et qui fournissait aux familles un apport important en protéines a été interdite de pêche en 1999 dans le Parc, sous la pression des ONG internationales de conservation de la nature. Cette interdiction constitue sans doute l'interdit écologique qui a eu les effets les plus importants sur le système alimentaire des Imrâgen, d'autant qu'il est intervenu à un moment où les stocks de poissons donnaient déjà des signes d'essoufflement. Les tortues marines, et en particulier la tortue verte (*Chelonia mydas* Linné) qui est herbivore et qui est la plus recherchée par les Imrâgen, occupaient une place très importante, non seulement dans leur système alimentaire, mais plus largement dans leur vie sociale, et ceci depuis plusieurs siècles³³. Ainsi étaient-elles immolées à l'occasion des fêtes religieuses, y compris lors de la fête du sacrifice (°Ayd el-Kebîr).

Depuis quelques années, notamment depuis l'interdiction de la pêche à la tortue, les familles *imrâgen* consomment de plus en plus de viande de ruminants. Le problème est que, contrairement au poisson, l'achat de la viande s'ajoute aux dépenses déjà élevées des familles. Peu de familles peuvent de fait se permettre d'acheter ce qui apparaît encore comme un luxe. On voit néanmoins la naissance de petites activités de boucherie dans certains villages, comme à Mamghar. Là encore, ce sont les habitants les plus aisés, Imrâgen ayant réussi et commerçants *biċân* qui sont propriétaires de troupeaux, qui profitent bien souvent du développement de la consommation de la viande dans les villages.

Une relance des « produits traditionnels » imrâgen

À partir de 2001, l'Union mondiale pour la Nature (UICN) et la Fondation internationale du Banc d'Arguin (FIBA), deux ONG de conservation de la nature et partenaires historiques du Parc, interviennent dans le domaine de la transformation du poisson avec les objectifs suivants : préserver les spécificités du savoir-faire des Imrâgen, augmenter la valeur ajoutée de leurs produits, et faire en sorte que celle-ci bénéficie avant tout aux producteurs, pour qu'à terme ceux-ci réduisent leur effort sur une ressource menacée. La tradition est ainsi convoquée pour concilier conservation de la nature et de la culture locales d'une part, et développement économique d'autre part (Cormier-Salem, Roussel, 2002). La relance doit permettre de résoudre ou, à tout le

33. Comme l'atteste Valentim Fernandes dès 1506 (Cénival, Monod, 1938 : 55-59).

moins, de pallier la crise d'un terroir dans lequel ressources naturelles et culturelles se détériorent et dont les bénéfices économiques échappent en grande partie aux producteurs.

L'intervention de relance propose d'abord un appui financier aux femmes pour acheter le poisson directement aux pêcheurs. D'autres actions sont menées auprès des femmes afin d'améliorer la qualité des produits : construction de huttes de transformation collectives, formation aux normes d'hygiène, transmission de nouveaux critères de présentation des produits. Pour faciliter l'écoulement des produits et court-circuiter l'actuelle filière de commercialisation, les femmes se voient octroyer des sachets d'emballage en papier portant la marque « produits traditionnels *imrâgen* ».

À partir de la campagne 2006-2007, un « test de valorisation commerciale » est proposé aux femmes de deux des neuf villages du Parc par les responsables français de l'intervention. Ceux-ci suggèrent de mettre la poutargue sous vide (technique du thermocollé), afin d'améliorer l'apparence et la durée de conservation. Les agents du projet proposent aussi aux femmes de leur vendre la poutargue à un prix légèrement supérieur à celui offert par les mareyeurs locaux et de la commercialiser dans des superettes pour expatriés de Nouakchott ainsi qu'au siège du Parc, fréquenté par les visiteurs étrangers. En effet, la poutargue exige un pouvoir d'achat élevé et, surtout, ce produit très salé n'est absolument pas recherché par les Mauritaniens. Le test porte également sur le poisson séché-pilé que les femmes *imrâgen* commercialisent auprès d'une clientèle mauritanienne de connaisseurs, qui lui attribuent une qualité spécifique. Conditionné en sachets, il est identifiable par des étiquettes portant une indication du lieu de production³⁴.

Comme toute relance³⁵, cette intervention UICN-FIBA s'accompagne de l'introduction de nouvelles normes dans la fabrication des produits « traditionnels » *imrâgen*. Le mode d'organisation du travail suggéré est « communautaire » et non plus domestique. De nouveaux critères de conditionnement des produits, jugés plus conformes aux normes « modernes », sont présentés aux femmes afin de toucher une nouvelle clientèle d'expatriés et de Mauritaniens aisés de la capitale, pour laquelle ces produits ne revêtent pas la même importance culturelle ni diététique. La chair de mulot séchée doit être la plus blanche possible et la poutargue « bien orange », sans bulles de

34. L'huile est souvent écoulée avec le poisson séché.

35. Comme le remarquent avec justesse Christian Bromberger et Denis Chevallier, « la plupart des relances supposent [...] une nouvelle mise en forme et en sens, conforme aux attentes explicites ou latentes de la société locale ou globale » (2004 : 14).

graisse, calibrée, homogène et emballée de telle sorte qu'elle séduise ces nouveaux clients.

La relance des produits « traditionnels » *imrâgen* présente certains atouts. Elle a tout d'abord permis d'éviter un abandon total de l'activité féminine de transformation du mullet jaune. L'implication de jeunes femmes dans les groupes de transformatrices sécurise pour l'heure la transmission des savoirs techniques féminins. L'intervention a également fait prendre conscience aux femmes du nouvel intérêt extérieur pour leurs produits et leur savoir-faire, intérêt qui peut se transformer à terme en un projet économique plus important et ambitieux. Elle a enfin encouragé les pêcheurs à saigner de nouveau le poisson destiné à la transformation locale, et donc à préserver une des spécificités majeures de leurs techniques.

Néanmoins, des interrogations subsistent (Boulay, 2007). L'impact sur la préservation de l'espèce semble dérisoire pour différentes raisons : la très grande majorité des prises effectuées dans le Parc est encore destinée aux marchés de frais (le fait que les captures soient mieux valorisées n'encourage pas les pêcheurs à réduire les prélèvements sur la ressource) ; l'essentiel des stocks pêchés l'est en pirogue motorisée et hors du Parc. Surtout, l'impact économique du projet pour les femmes reste faible, et ce, malgré un investissement financier très important des ONG depuis 2001. Cette intervention extérieure est encore largement subie et très inégalement appropriée par les transformatrices. Enfin, alors que par nature la tradition est diverse et mouvante, cette relance présente un risque de « vitrification patrimoniale » (Bérard, Marchenay, 1998).

Sens de la geytna du mullet jaune aujourd'hui

Aujourd'hui, cet événement local n'a plus grand-chose à voir avec ce qu'il était naguère. Les stocks de mulets capturés diminuent chaque année (Taleb Ould Sidi, 2007 : 26), l'essentiel part en frais, et les Timragâten seraient aujourd'hui bien en peine d'accueillir des hôtes à leur charge. Les « curistes » sont il est vrai devenus rares, du fait notamment du phénomène d'urbanisation des populations littorales qui a cours depuis les années 1970. Il s'agit surtout de femmes qui ont gardé des relations avec leurs anciens dépendants. Elles viennent encore dans une démarche diététique et/ou thérapeutique.

Mais, ce qui est nouveau, ce sont les individus qui viennent « faire la *geytna* » dans une démarche de remise en forme plutôt héritée d'un phénomène urbain né à la fin

des années 1990 et consistant à pratiquer l'exercice physique pour se maintenir en bonne santé et à surveiller son alimentation. Si cette tendance, visible à Nouakchott notamment et chez les familles maures aisées, peut-être le fait des hommes, elle touche davantage les femmes confrontées aux problèmes d'obésité, de diabète et aux maladies cardio-vasculaires.

Les traditions sont dans ce cas reformulées dans le cadre de démarches urbaines et considérées comme « modernes ». J'ai ainsi rencontré à Mamghar deux femmes de la tribu des Ahl Bu Ḥubbeyni, qui venaient faire chaque année la *ḥawwâta/geyṇa* chez une famille de *ḥrâṭîn* de leur tribu, pour « se ressourcer » et « se remettre en forme ». Deux autres femmes, rencontrées à Iwîk pendant la *geyṇa*, nous dirent qu'elles étaient venues « faire du tourisme », un discours également récent en Mauritanie. Elles respectaient encore la tradition voulant que, si l'on n'est pas guéri au bout de vingt jours, on reste vingt jours supplémentaires. Il s'agissait généralement de femmes de plus de quarante ans, domiciliées à Nouakchott, déchargées de l'éducation d'enfants déjà grands, et désireuses de renouer avec les traditions de leurs parents.

Comme autrefois, les « curistes » actuels consomment le mulet rôti sur un lit de braise, dans le sable, et boivent un demi-verre à thé d'huile de mulet en fin d'après-midi avant d'aller marcher à l'extérieur du village pour se purger.

Les « curistes » sont tous des Biḳân, de condition sociale élevée, et sont reconnaissables à leurs vêtements soignés. Les femmes se signalent dans le village notamment par le port d'un voile de *nîle*, cotonnade épaisse teinte à l'indigo, dont elles disent qu'il protège leur peau du soleil³⁶. Le port du *nîle* dans ce contexte signifie à la fois leur situation d'hôtes, venues faire la *geyṇa*, leur statut social élevé, et leur différence sociale par rapport aux femmes *imrâgen*.

Les curistes sont donc très loin d'être aussi nombreux qu'ils ne l'étaient autrefois, mais certaines personnes restent attachées à cette pratique, qu'elles n'hésitent pas à ajuster à de nouveaux enjeux de société, diététiques, thérapeutiques, sportifs ou encore récréatifs, qui ont cours dans leur milieu de vie urbain. Aller faire la *geyṇa*, c'est aussi, pour ces familles du Trârza ou du Sâḥel, préserver, dans une démarche patrimoniale, certaines traditions qui rythmaient jadis la vie de toute la frange littorale de la Mauritanie. C'est enfin garder bien vivants des liens sociaux hiérarchiques entre certaines familles biḳân et leurs anciens dépendants.

36. L'indigo (*nîle*) déteint et crée une pellicule bleutée sur la peau. Plus solide que les voiles en percale fine, il est surtout porté en brousse par les Mauresques, qui souhaitent ainsi protéger leur teint clair. Il a également l'avantage de durer plus longtemps.

Nous avons tenté dans ce texte de mettre au jour, à travers cette évocation de la *geytina* du mulet jaune sur la côte atlantique du Sahara, le type de mécanisme grâce auquel une société, vivant dans un environnement aux ressources a priori limitées, peut gérer non seulement les périodes de soudure, mais aussi et surtout les situations saisonnières d'abondance de ressources. Nous espérons avoir montré que ce sont finalement les nouvelles conditions (de production, de consommation et de redistribution) imposées à ces sociétés par les lois du marché qui en font bien souvent, au XXI^e siècle, des « sociétés de pénurie ».

BIBLIOGRAPHIE

- ANTHONIOZ, Raphaëlle, 1967, « Les Imraguen, pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar) », *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique Noire*, Dakar, t. XXIX, série B, n° 3-4 : 695-738.
- 1968, « Les Imraguen, Pêcheurs nomades de Mauritanie (El Memghar) », *Bulletin de l'Institut fondamental d'Afrique Noire*, (Dakar), t. XXX, série B, n° 2 : 751-768.
- BENKHEIRA, Hocine, 1998, « Sanglant mais juste : l'abattage en islam », *Études Rurales*, n° 147-148 : 65-79.
- 1999, « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, vol. 39, n° 152 : 89-114.
- BERARD, Laurence ; MARCHENAY, Philippe, 1998, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in D. Poulot (dir), *Patrimoine et modernité*, Paris, L'Harmattan : 159-170.
- BERNARDON, Matthieu ; MOHAMED VALL, Mohamed Ould, 2005, *Le mulet en Mauritanie : biologie, écologie, pêche et aménagement*, Arles-Mauritanie-Paris, Fondation internationale du Banc d'Arguin (FIBA) Programme régional de conservation de la zone côtière et marine en Afrique de l'Ouest (PRCM) Union mondiale pour la nature (IUCN).
- BERNUS, Edmond, 1967, « Cueillette et exploitation des ressources spontanées du Sahel nigérien par les Kel Tamasheq », (Paris) *Cahiers de l'ORSTOM*, vol. 4 (1) : 31-52.
- 1980, *Famines et sécheresses chez les Touaregs sahéliens. Les nourritures de substitution*, Africa, (Londres) n° 50 (1) : 1-7.
- BONTE, Pierre, 2008, *L'émirat de l'Adrar mauritanien. Harîm, compétition et protection dans une société tribale saharienne*, Paris, Karthala.
- BOULAY, Sébastien, 2003, *La tente dans la société maure (Mauritanie), entre passé et présent. Ethnologie d'une culture matérielle bédouine en mutations*, Thèse de doctorat du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris.
- 2007, *Aspects sociaux et culturels des produits issus de la transformation du mulet chez les Imrâgen du Banc d'Arguin et modalités d'insertion locale de démarches de valorisation*, Rapport de recherche, Nouakchott, Programme BIODIVALLOC de l'Agence nationale de la recherche Biodiversité-UR 169 de l'Institut de recherche pour le développement.

- 2008a, *Alimentation, diététique et relations sociales au Sahara. L'exemple des pasteurs nomades maures de Mauritanie*, document en ligne consulté le 17 novembre 2010. www.lemangeur-ocha.com.
 - 2008b, *Mutations techniques, changements sociaux survenus chez les pêcheurs imrâgen, des années 1970 à nos jours*, Nouakchott, Parc National du Banc d'Arguin-Adage.
 - 2010, « Statut d'exception du Mulet jaune dans la société maure (Mauritanie) : gibier des pêcheurs imrâgen, viande des pasteurs nomades », *Anthropozoologica*, vol. 45, n° 1 : 101-114.
- BROMBERGER, Christian, CHEVALLIER, Denis, 2004, « De la métamorphose de la châtaigne à la renaissance du Carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine », in Ch. Bromberger, D. Chevallier et D. Dossetto (dir.) *De la châtaigne au Carnaval : relances de traditions dans l'Europe contemporaine*, Die, Éditions A Die : 11-18.
- CENIVAL, Pierre de MONOD, Théodore, 1938, *Description de la côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal par Valentim Fernandes (1506-1507)*, Paris, Larose.
- CHEIKH, Abdel Wedoud Ould, 2002, Création, évolution, peuplement et identité imraguen, gestion de l'espace. Le Parc National du Banc d'Arguin, Nouakchott, CONSDEV Working Document/WP1/02.
- 2003, *Modes d'accès et de régulation de l'accès aux ressources naturelles renouvelables. Le Parc National du Banc d'Arguin*, Nouakchott, CONSDEV Working Document/WP3/01.
- CORMIER-SALEM, Marie-Christine, ROUSSEL, Bernard, 2002, « Patrimoines et savoirs naturalistes locaux », in S. Y. Martin (dir.) et G. Leroy (collab.), *Développement durable ? Doctrines, pratiques, évaluations*. Paris, Institut de Recherche pour le Développement : 125-142.
- FORTIER, Corinne, 2004, « Au miroir de l'autre. Chasseurs (*némadi*) et pêcheurs (*imrâguen*) dans un monde de pasteurs nomades (Mauritanie) », document consulté en ligne le 23 novembre 2010, *Ethnologies comparées* n°7, <http://alor.univ-montp3.fr/cerce/revue.htm>.
- GAST, Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, Paris, Arts et Métiers Graphiques.
- 1993, « L'alimentation en période de disette au Sahara central », in G. Calegui et Centro studi archeologica africana (dir), *La religione della Sete*, Milan, Centro studi archeologia africana : 93-108.
 - 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, Ibis Press.
- HAMIDOUN, Mokhtar Ould, 1952, *Études des mauritaniennes : précis sur la Mauritanie*, n°4, Institut Français d'Afrique Noire, Saint-Louis.
- LOTTE, Lieutenant, 1937, « Coutumes des Imraguen (côte de Mauritanie, AOF) », in *Journal de la Société des Africanistes*, vol. 7, fasc. n° 1 : 41-51.
- MAIGRET, Jacques. ABDALLAHI, Ahmed Ould, 1976, « La pêche des Imraguen sur le Banc d'Arguin et au Cap Timiris (Mauritanie). Techniques et méthodes de pêche », *Notes africaines*, n° 149 : 1-8.
- MAUSS, Marcel, 1997a [1950], « Essai sur les variations saisonnières des sociétés Eskimos. Étude de morphologie sociale », *Sociologie et anthropologie*, publié par G. Gurvitch, Paris, Presses universitaires de France : 389-477.

- 1997b, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », in *Sociologie et anthropologie*, publié par G. Gurvitch, Paris, Presses universitaires de France : 143-279.
- NICOLAS, Francis, 1953, *La langue berbère de Mauritanie*, Dakar, Institut Français d'Afrique Noire, vol. 33.
- PELLETIER, François-Xavier, 1975, « Symbiose entre l'Amrig et le dauphin sur la côte mauritanienne, l'homme et l'animal », in *L'homme et l'animal*, acte du premier colloque d'ethnozoologie, du 28-30 novembre 1973, Paris, Institut international d'ethnoscience : 171-176.
- 1986, *Les Hommes qui cueillent la vie. Les Imraguen*, Paris, Flammarion.
- POLANYI, Karl, 1983, *La grande transformation. Aux origines politiques et économiques de notre temps*, Paris, Gallimard.
- REVOL, Lieutenant, 1937, « Étude sur les fractions d'Imraguen de la côte mauritanienne », *Bulletin du Comité d'études historiques et scientifiques de l'AOF*, vol. 20, n° 1-2 : 179-222.
- SAHLINS, Marshall, 1984 [1976], *Age de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard.
- TAINE-CHEIKH, Catherine, 2003, « Les valeurs du préfixe s- en hassaniyya et les conditions de sa grammaticalisation », in *Aida* : édité par I. Ferrando et J. J. Sanchez Sandoval, 5th Conference Proceedings, Cadiz, Université de Cadiz-Service des publications : 103-118.
- 2008, *Dictionnaire zénaga – français. Le berbère de Mauritanie par racines dans une perspective comparative*, Cologne, Rüdiger Köppe Verlag.
- 2010a, *Dictionnaire français – zénaga (berbère de Mauritanie)*, Cologne, Rüdiger Köppe Verlag.
- 2010b, « Aux origines de la culture matérielle des nomades de Mauritanie : réflexions à partir des lexiques arabes et berbères », *The Maghreb Review*, 35 (1-2) : 64-87.
- TALEB OULD SIDI, Mahfoudh Ould, 2007. *Synthèse et analyse des travaux scientifiques menés par l'IMROP au Parc National du Banc d'Arguin : période 1997-2006*, projet RARES, Nouadhibou, IMROP.
- TROTIGNON, Elisabeth, 1981, « Données socio-économiques sur le village de pêcheurs Imrâguen d'Iwik (Mauritanie) », *Bulletin de l'Institut Français d'Afrique Noire*, série B, vol. 43 : 319-360.